convostar

株式会社 エフ・エム・アイは、コンポスターの正規輸入総代理店です。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2012年11月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社 エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 サービスステーション
北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ⓒ2012.11A05

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
スチームコンベクションオーブン

convostar

STEAM CONVECTION OVEN

ELECTRIC GAS

このスチームコンベクションオーブンには、多彩な“技”と“パワー”があります。

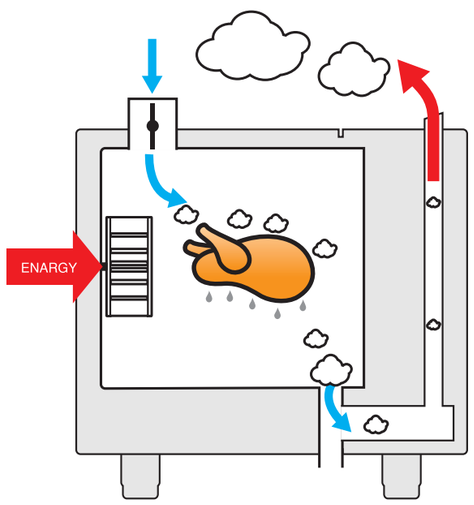
クローズドシステムのマークは
経済的で環境にやさしい
コンボスターのシンボルマークです。

大気圧は通常1気圧よりも低く、また水の沸点は1気圧の状態ではじめて100℃になります。したがって大気圧において水を沸騰させても100℃にはなりません。クローズドシステムは、図のように下部のコンデンサー部分を水で満たし、オーブン庫内を密封空間にすることによって、庫内圧力を大気圧より高くしています。だから、スチームの最高温度を98℃まで上昇させることが可能になります。また、蒸気の充満度が高ければ高いほど比熱が大きくなります。蒸気充満度の高いクローズドシステムは比熱が大きいため食材に素早く熱が伝達され、理想的な状態で調理します。

コンボスターのクローズドシステムは、オープンシステムのオーブンと比べて調理時間・食材ロス・ランニングコストなどの大幅な節約に貢献します。

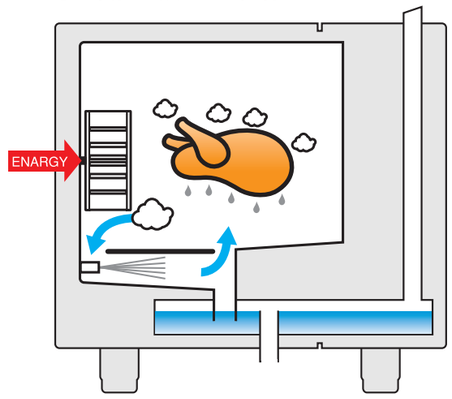
スチーミング時間	ロースト時間	肉の収縮ロス	電力消費	水の消費
20%~40%短縮	20%まで短縮	20%~30%減少	約20%減少	30%~50%減少

ドイツ・コンボテルム社による実験データ
（OEB・OGBモデル）



open system

アドバンスド・クローズドシステムなら、
- 調理温度がより低い
- エネルギー消費がより低い
- 厨房の環境への影響がより少ない



closed system

コンボスター独自の4つの特長

+1

食材にあわせて選べる
脱湿コントロール「クリスプ&テイスティ」は
クローズドシステムを搭載している
コンボスターだけの技術です。

ACS ＝ CLOSED SYSTEM ＋ Crisp & Tasty（クリスプ&テイスティ）

アドバンスド・クローズドシステム
下部のドレンパンに水を充填することで、庫内を外界から完全に遮断し、密閉状態を作り出します。密閉庫内の余分な蒸気を低減し、食材に最適な状態にコントロールします。

クローズドシステム
ドイツ・コンボテルム社の世界特許による画期的な調理システム。庫内を高い蒸気密閉状態にコントロールし、優れた熱効率を実現。食材にすばやく均一に熱を伝え、調理時間を短縮。素材の旨みや色ツヤ、栄養分を逃しません。

クリスプ&テイスティ
密閉庫内の脱湿状態を食材に合わせて3段階にコントロールし、焼き加減を最適な状態に導く機能です。この機能を使用することにより「表面はパリッと、中はジューシー」に仕上がります。

常にコントロールされたクローズドシステムの環境下において蒸気密度をコントロールすることは、確実に調理している食材へ焼き色を付けていく、焼き加減を調節することへとつながっていきます。また同じ食材であっても、その日の状態、その日の調理量によっても焼き加減は異なってきます。コンボテルム社が搭載しているクリスプ&テイスティでは、アドバンスド・クローズドシステムにより庫内の蒸気を庫外へ、驚くほど素早く排出し焼き加減を最適な状態にコントロールします。またお好みの状態に調節いただくために脱湿コントロールは3段階のレベルよりご選択いただけます。アドバンスド・クローズドシステム搭載のコンボスターだからこそ、確実に蒸気量をコントロールすることが可能になります。

レベル1の食材の状態
低レベルスチーム除去

レベル2の食材の状態
中レベルスチーム除去

レベル3の食材の状態
高レベルスチーム除去

※ 上記写真は参考写真です。加熱される食材・量、またその状態に応じて異なることをご了承ください。

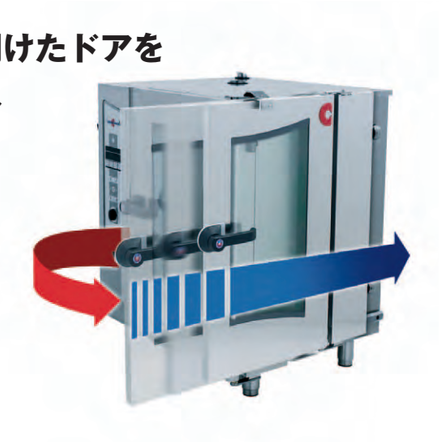
コンボスター独自の4つの特長

+2

収納式ドアは標準装備※1

大きな力を加えずとも開けたドアを簡単にオーブンの右横へ収納できます。

開けたドアを軽い力でオーブン本体側面にスライド収納することができます。オーブンの設置位置を気にすることなく、人やワゴンの移動や調理物の出し入れなど、よりスムーズなオペレーションにつながります。



オーブンのドアが邪魔で、調理済や作業中の食材をスムーズに動かしていくことができない状態。

コンボスターの収納式ドアは、本体側面の奥まで入りますので、スムーズに次工程へ移ることができます。

収納式ドアは、卓上型モデルからトロリーモデルまで、全モデル標準装備※1です。

+3

PRESS & GO（プレス&ゴー）

ボタンを押すだけであらかじめプログラミングされたモードで調理をスタートします。

使用頻度の高い8種類の調理モードをユーザーのお好みによりクックブックレシピ（250種類搭載可能）より選択し、簡単に登録することが可能です。ボタンにはわかりやすい絵柄のアイコンシールを貼付けることができるため、誰でも簡単に操作ができます。庫内自動洗浄システム（スーパークリーン）モードを入れることも可能です。

※1 miniシリーズは、形状が異なります。詳しくはお問い合わせください。

+4

イージータッチパネル（オプション）

分かりやすい大きなイラストで誰でも簡単に操作ができます。

「easyToUCH」は、シンプルなインターフェイスと大きなカラータッチスクリーンのディスプレイにより、いつでも誰でも簡単にアクセスすることができ、多彩な情報管理が可能です。イージータッチはユーザーのためのサービスプロバイダーを担っています。

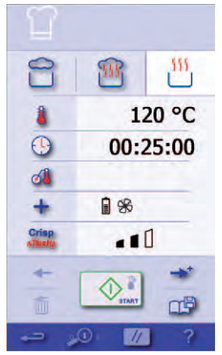
CERTIFIED ACCORDING TO ecoCooking 25% energy saving DIN 18873-1

エコクッキング

エネルギー効率のよいエコクッキングができる、ローストビーフやミートローフなどの長時間の調理に最適なモードです。エネルギーをセーブするだけではなく、品質も大幅に向上しています。

イージースタート

メニュープログラムやクックブックから、クリーニング、メンテナンスまで、6つの基本モードに簡単にアクセスできます。



イージーコントロール

全てのプログラムが誰でも簡単にセッティングできます。また、大きなアイコンにより素早い入力が可能です。

easy TOUCH

イージーメニュー

オリジナルのアウトレットメニューに簡単アクセス。写真入りで1,000レシピが登録できるだけでなく、分かりやすく誰でもすばやく調理がスタートできます。

convostar
STEAM CONVECTION OVEN
ELECTRIC GAS

最高の調理品質を 実現させたスチコンの最高峰。

**コンボスターの
アドバンスド・クローズドシステム
だからこそ確実な脱湿コントロールが
可能になります。**

P.4

イージータッチパネル（オプション）

タッチスクリーンタイプの操作パネルで簡単にコントロールできます。

※ 標準パネルの詳細はP.7をご覧ください。

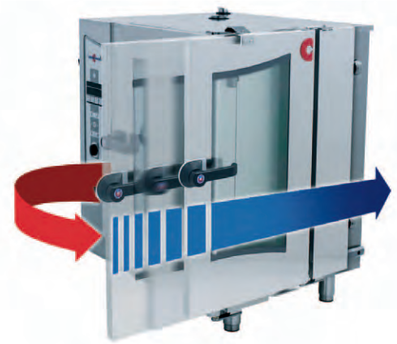
優れた耐久性

各部に高度な加工技術と溶接技術が駆使されているので耐久性に優れています。

P.3

オープン&スライドドア※

収納式ドアは標準装備



※ miniシリーズは除く。

P.7〜10

調理人のさまざまな加熱調理のご希望に応じることができます

ミスターC（ヘルプナビゲーション）によりどなたでも簡単に操作できます。

オートリバースファン

新制御のオートリバースファンによりオーブン庫内の温度分布をより均一にさせます。

※ OES-6.06miniを除く。

P.3

プレス&ゴー

ボタンを1度押すだけで調理を開始します。

P.2

クリスプ&テイスティ

パリッとジューシーに仕上がります。

Crisp & Tasty（クリスプ & テイスティ）

ハンドシャワー

全モデルにハンドシャワーが標準装備されています。

P.10

3ポイント芯温計（CTCセンサー）

常に3点のセンサーで温度を監視できるので確実な調理が可能です。

P.9

全モデル棚間隔67mm

65mmGNパン収納可能です。

※ miniシリーズは除く。

全モデルハイスペース設計です

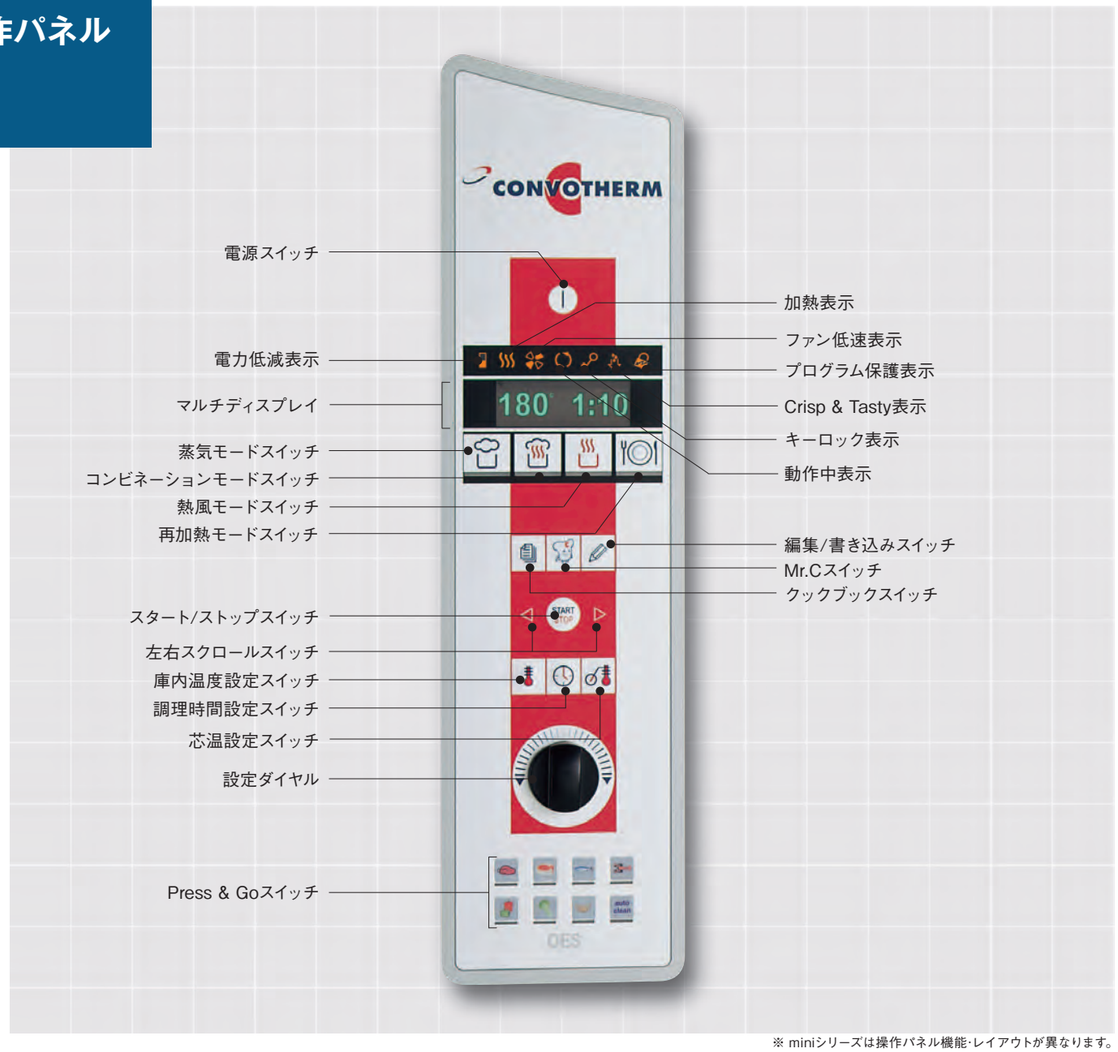
床（テーブル）からの高さが充分にありますので床面の清掃が容易に行えます。ドライキッチンに最適です。

※ miniシリーズは除く。

P.13〜17

充実のフルラインナップ
電気式ミニシリーズ4モデル
電気式14モデル・ガス式7モデルをご用意

操作パネル



※ miniシリーズは操作パネル機能・レイアウトが異なります。

1.各調理モード

CONVO CONVO mini

各調理モードの特長

基本の調理モードには、「蒸気」「コンビネーション」「熱風」「再加熱」の4つのモードがあります。

蒸気モード

- 庫内温度は、30℃～120℃の間で無段階に設定できます。
- 蒸気(固定)モード：庫内温度が100℃では蒸気(固定)モードとなり、庫内を無圧の飽和蒸気で保ちます。蒸しムラがなく、色鮮やかに仕上がり、栄養分が流出しません。
- 低温蒸気モード：庫内温度が30℃～99℃では低温蒸気モードとなり、低い温度で加熱が必要なデリケートな調理や真空調理に最適です。
- 高温蒸気モード：庫内温度が101℃～120℃では高温蒸気モードとなり、調理時間の短縮ができます。一度に大量の蒸し調理を行う場合に最適です。

※電気モデルとガスモデルでは、機器特性により温度設定が異なります。

コンビネーションモード

- 庫内温度は、100℃～250℃の間で無段階に設定できます。(プリヒーティングは280℃)
- 蒸気と熱風が交互に切り換わり、庫内を常に適切な湿度を保つことができます。
- ローストやケーキを焼くのに適しています。

熱風モード

- 庫内温度は、30℃～250℃の間で無段階に設定できます。(プリヒーティングは280℃)
- 蒸気を必要としないローストやケーキ、菓子などに適しています。

再加熱モード

- 庫内温度は、120℃～160℃の間で無段階に設定できます。
- 庫内を常に適切な湿度で保つことができます。
- 皿に盛られた調理済みの料理を短時間で再加熱できます。

2.ハイテク機能のナビゲーター「Mr.C」

CONVO CONVO mini

加熱調理のナビゲーター「Mr.C」による、作業手順のリードで操作は簡単。
操作パネル上のMr.Cボタンを押すと下記のプログラムを実行することができます。

Crisp & Tasty

クリスプ&テイスティ機能は庫内の余分な湿度を調理物に応じて3段階の脱湿コントロールが設定できます。食材をパリッとジューシーに仕上げることが可能です。

トレイタイマー

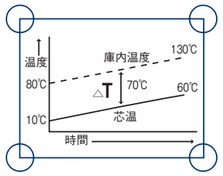
同じモードにて同時に複数の種類の調理をおこなう際にトレイタイマーを使用します。一度のプログラムで他品種の食材を調理することで、作業効率アップを図ります。トレイタイマーを使用すると1プログラムの実行中に最大20回までタイマーを設定できます。タイマーが鳴るごとに完成した調理物を取り出し、ドアを閉じると残りのプログラムが実行され、調理が継続されます。

複数の野菜を同時に調理開始。　5分後に1品目を取り出す。　10分後に2品目を取り出す。

クリーニングプログラム

熱風(ホットエア)と蒸気(スチーム)を組み合わせた2ステップで汚れをしっかり落とし、庫内を衛生的に保ちます。

デルタTクッキング

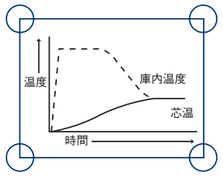


デルタTクッキングでは、庫内温度と芯温の差を設定値とし、デルタT温度は、20℃～99℃の範囲で設定できます。調理物内部の温度を監視するので、内部が冷たくて表面が焦げるといったことが防げますので、大きな肉を丁寧にローストする調理に適しています。デルタTクッキングを使用したレシピもクックブックに登録することができます。

アド・モイスチャー(加湿)機能

「コンビネーションモード」および「熱風モード」で調理中、アド・モイスチャー(加湿)機能を使用すると、10秒間蒸気を発生させ、庫内を加湿することができます。

クック&ホールド



熱風又はコンビネーションモード調理において、第1段階で所定の加熱温度で調理し、芯温又は調理時間が、所定の設定値に達すれば、第2段階として、自動的に保温サイクルに切り替わります。

キーロック機能

操作スイッチパネル内の、電源・左右スクロール・設定ダイヤルスイッチを除くスイッチを使用できないようにします。キーロックするスイッチは選択できます。

ファン低速機能

庫内ファンの回転速度を低速にすることによって、庫内の空気の流れをゆるやかにすることができ、風圧に影響を受けやすい食材に有効です。　※OES-6.06miniを除く

プリヒーティング(予熱)機能

プリヒーティング機能は、熱風モードの調理前に庫内を予熱することによって調理の品質を高めます。クックブックにレシピを登録する場合、プリヒーティングも調理ステップのひとつとして組み込むことができます。

プログラムシーケンス機能

クックブックを使用せずに複数の調理ステップを行うことができます。(プログラムシーケンス機能を使って行った調理内容の保存はできません。よく行う調理の場合はクックブックに登録することをおすすめします。)

CONVO コンボスター 電気式／ガス式に対応

CONVO mini コンボスターミニに対応

3.全モデル棚間67mm

棚間67mmなので大容量の調理が可能です。 ※ miniシリーズは除く。

調理作業においてシェフを心強くコンスタントに助けていくためには調理容量の大きさが重要なポイントになってきます。コンボスターは大容量なので調理時間短縮による合理化・省力化をお約束できます。

10枚収納可能

例：10段モデルで65mmGNパンを収納すると10枚同時に収納・調理できます。

※ 写真内GNパンに入っている食材はあくまでもイメージです。

最大 6段モデル→7枚、10段モデル→11枚収納可能!

例：10段モデルで20mmGNパンを収納すると10枚+1枚、+1枚の余裕です。（10.20モデルは22枚）

※ 写真内GNパンに入っている食材はあくまでもイメージです。

新しいバンケットシステムのご提案

業界最大の皿盛り枚数

皿に盛ったまま再加熱することができるため、バンケット調理の際のオペレーションがよりスムーズに進行可能になります。

プレートバンケットトロリー（別売 / オプション）

型　式	皿の枚数（直径32cm）	リングスペース	標準時間	標準温度
12.20	74枚	65mm	8〜10分	135℃
20.10	61枚	65mm	8〜10分	135℃
20.20	122枚	65mm	8〜10分	135℃

各皿に料理を盛りつけします。

盛りつけ後、保冷庫へ入れます。

トロリーにセッティングしたままコンボスターで再加熱します。

トロリーを取り出した後、サーモブランケットをかけ宴会場手前まで移動します。

パントリーにてソース等の最終盛りつけをします。

最終盛りつけ後、即テーブルへ配膳し、参加者全ての方に、温かいまま美味しく召し上がっていただけます。

4.CTCセンサー

CTCセンサー（3ポイント）

CTCセンサーは、調理中の食材の中心温度の状態を監視するセンサーです。従来の先端1ポイントによる芯温計測は、計測部分が中心に刺さっていないと、正確な温度管理ができませんでした。コンボスターのCTCセンサーは、3ポイントで食材内部の最も低い温度を計測し、パネル表示で確認できます。

- 食材のサイズや重量に関係なく、過剰調理がない最高の品質を保証します。

5.クックブック

クックブック（250種類）について

1つのレシピには最大20ステップの調理プログラムが保存でき、最大250種類のレシピが登録可能です。また実際に調理をおこないながら内容を記録し、その後でクックブックに登録することもできます。クックブックをご利用になられると実際の調理に不慣れな方でも、シェフと同様の調理プログラムどおりに調理することが可能です。

モードごとに向いているレシピ（例）

蒸気モード

- ほうれん草のボイル
- ブロッコリーのボイル
- 人参のボイル
- ジャガイモ乱切りボイル
- 赤飯・おこわ
- 蒸しパン
- 目玉焼き
- 海老・いか・ホタテ貝ボイル
- 茶碗蒸し
- プリン
- 卵豆腐
- 野菜のフラン

熱風モード

- キシュパイ
- マカロニグラタン
- 牛ヒレパイ包み焼き
- カツレツ・コロッケ
- チキンソテー
- ローストビーフ
- ローストチキン
- 冷凍ピラフ
- 焼きそば
- 子羊香草焼き
- 鴨のコンフィ
- 焼き茄子

- チキン照り焼き・味噌焼き
- 豚の生姜焼き
- ぶりの照り焼き
- さわらの西京焼き
- 鰺・秋刀魚の塩焼き
- 天ぷら・フライの再加熱
- シフォンケーキ

コンビネーションモードおよび再加熱モード

- 肉じゃが
- 筑前煮
- ホワイトシチュー
- チキンソース煮こみ
- かぼちゃ含め煮
- きんぴらごぼう
- 鯖味噌煮
- ひじき煮
- ミートローフ
- ハンバーグ
- きのこのソテー
- グラタンドフィノワーズ

- 冷凍 クロワッサン
- 松風焼き
- ご飯・炊き込みご飯
- 五目厚焼き卵
- 千草焼き
- 五目豆煮
- 八宝菜
- 酢豚
- カツ煮

コンボスターは耐久性・機能性・安全性に加え衛生にも配慮した設計です。

簡単に交換できるパッキン

ドアパッキンははめ込み式ですから誰でも簡単に脱着できます。専用工具は必要ありません。

CONVO CONVO mini

排水口まで衛生的に

庫内底部の排水口内部に食材残留物などが溜まっている場合は底板が外れますので排水口まで洗浄することができます。

CONVO

庫内の角はアール設計

調理後の洗浄がスムーズにできるように、庫内の隅は丸くなっております。したがって、庫内の洗浄はしやすく、いつも清潔に保つことができます。

CONVO CONVO mini

断熱性に優れた二重ガラス

二重ガラスによる断熱効果により、熱損失をおさえることができ、熱効率にも優れています。また、内面のガラスが開閉式で、ドアの内側を掃除しやすい設計になっています。

CONVO CONVO mini

確実に閉まるドアロック機構

ドアハンドルは握りやすい太さに設計しており、ハンドル部は熱くなりませんので安全です。またドアを開ければ自動的にファンが止まる安全設計で､抗菌素材を使用しているので衛生的です。

CONVO CONVO mini

ハンドシャワーが標準装備

コンボスターは全モデルにハンドシャワーを標準装備しています。庫内の洗浄に大変便利です。

CONVO CONVO mini

他に類を見ない内部構造

例えばコンボスターに搭載されている棚およびトロリーは、高度な加工技術と溶接技術により耐久性に大変優れています。

CONVO CONVO mini

オプション

スーパークリーンシステム

部品の脱着をすることなく、Mr.Cの操作により、容易にその汚れのレベルに応じた洗浄が行なえます。また、コンボスター独自の洗浄サイクルで、蒸気および熱風によるHACCPの規定に準拠した衛生的な洗浄が行なえます。

CONVO CONVO mini

CCCS（コンボスター コミュニケーション コントロールシステム）

パソコンと接続して、レシピプログラム・HACCPデータの作成、管理、分析、保存、出力をはじめ、コンボスターと自由にコミュニケーションできるシステムを支えるテクノロジーです。

CONVO CONVO mini

※ スーパークリーンシステム（自動洗浄機能）、CCCSは、ご注文時にお申し付けください。

バンケットシステム用備品

■バンケットトロリー

CONVO

OES-6.10で使用の例

バンケットトロリー本体

トロリー上部分が可動式でオーブンにスライドインさせることができ、トロリー下部分はグリッドおよびGNパン等を収納することができます。

※写真の商品は6.10用です。他に6.20用、10.10用、10.20用があります。

■トロリー（標準タイプ）

CONVO

※トロリーモデルには1台付属

600×400mm天板※1にも対応できます。

CONVO

600×400mm天板を使用していただけるように、ベーキングオーブンへの棚変更が可能です。対応オーブンタイプに関しましてはお問い合わせください。

二段重ね用キット※1

CONVO

厨房スペースを効率的に使うために二段重ねができます。

積み重ね可能な組合わせ

上　段	下　段
6.10モデル	6.10モデル

専用設置台

CONVO CONVO mini

▲ 6.10用、10.10用

▲ OES6.06 mini用

▲ OES6.10 mini用

型　式	6.10/10.10用	6.20/10.20用	6.06 mini用	6.10 mini用	10.10 mini用
棚　数	9段（幅330・奥行620・棚間隔45mm）×2	9段（幅533・奥行845・棚間隔45mm）	9段（棚間隔75mm）	－	－
質　量	47kg	57kg	－	－	－
外形寸法	幅930・奥行655・高さ585mm（高さ調整範囲585～625mm）	幅1220・奥行880・高さ585mm（高さ調整範囲585～625mm）	幅580・奥行685・高さ810mm	幅515・奥行655・高さ900mm（高さ調整範囲695～908.5mm）	幅515・奥行655・高さ700mm（高さ調整範囲695～708.5mm）

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

ホテルパン・グリッド

CONVO CONVO mini

商品名	型式　サイズ	商品名	型式　サイズ	商品名	型式　サイズ	商品名	型式　サイズ
ホテルパン 2/1GN	2/1GN20 530×650×D20mm 2/1GN65 530×650×D65mm 2/1GN100 530×650×D100mm	ホテルパン 1/1GN	1/1GN20 530×325×D20mm 1/1GN65 530×325×D65mm 1/1GN100 530×325×D100mm	スチーム用ホテルパン 1/1GNH（穴あき）	1/1GNH65 530×325×D65mm 1/1GNH100 530×325×D100mm 1/1GNH150 530×325×D150mm	グリッド 2/1GNG	2/1GNG 530×650mm
						1/1GNG	1/1GNG 530×325mm
						2/3GNG	2/3GNG 354×325mm
2/3GN	2/3GN20 354×325×D20mm 2/3GN65 354×325×D65mm	1/2GN	1/2GN20 325×265×D20mm	2/3GNH（穴あき）	2/3GNH65 354×325×D65mm		

●ベーキングシート　1/1GNB深さ20mm　2/1GNB深さ20mm
●チキングリッド　325×530mm　365×530mm
●ロースト用串もありますのでお問い合せください。

浄軟水器

CONVO CONVO mini

庫内のスケール付着を抑えます。

※1 二段重ね用キット､600×400mm天板対応タイプに関してはご注文時にお申し付けください。

コンボスター・ミニ

convostar

省スペースで高機能コンパクトの
コンボスター・ミニシリーズ。

高性能・高品質を継承させ、
最小スペースで最高の性能と機能を搭載したミニシリーズ。

OES-6.06 mini

1 前幅515mmのコンパクトサイズ 省スペースの厨房に対応

2 扉の開閉方向を選択可能

キッチンレイアウトによりドアの開閉が、左開き･右開きの選択が可能です。設置状況に応じ、コンボスターの使い勝手を向上させます。

※ ご注文時にお申し付けください。

OES-6.10 mini 2in1

3 「2in1」で2台をコントロール

2つのチャンバーが付いた「2in1」は、1つのタッチパネルで2台の庫内をコントロールでき、モードの異なる加熱調理でも同時に行うことができます。

コンボスター・ミニ専用イージータッチパネル(防滴仕様)　※2in1に標準装備

4 ハンドシャワー（標準装備）

ハンドシャワーが標準装備。庫内の洗浄に大変便利です。

ミニシリーズ

OES-6.06 mini

OES-6.10 mini

OES-10.10 mini

OES-6.10 mini 2in1

ミニシリーズ　電気式

型式	OES-6.06 mini	OES-6.10 mini	OES-10.10 mini	OES-6.10 mini 2in1
外形寸法	幅515×奥行600×高さ630mm（突起物を含む幅590・奥行660・高さ665mm）（扉開時幅1,010･奥行1,090mm）	幅515×奥行775×高さ630mm（突起物を含む幅590・奥行835・高さ665mm）（扉開時奥行1,260mm）	幅515×奥行775×高さ855mm（突起物を含む幅590・奥行835・高さ890mm）（扉開時奥行1,260mm）	幅515×奥行800×高さ1,125mm（突起物を含む幅590・奥行860・高さ1,155mm）（扉開時奥行1,285mm）
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz-
電流	18A	22A	32A	45A
消費電力	5.9kW	7.7kW	11.1kW	15.1kW
ファンモーター	単相 200V 100W	三相 200V 220W	三相 200V 220W	三相 200V 220W×2
ヒーター	熱風ヒーター 5.4kW	熱風ヒーター 6.8kW	熱風ヒーター 10.2kW	熱風ヒーター 6.8kW×2
温度範囲	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃
	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下
タイマー	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔径	φ45mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上	φ45mm以上
電気容量	6.3kVA	8.4kVA	12.2kVA	17.2kVA
ブレーカー容量	20A以上	30A以上	40A以上	50A以上
質量	45kg	60kg	72.3kg	106kg
収納バット数	2/3GN20mm　6枚　65mm　4枚	1/1GN20mm　6枚　65mm　4枚	1/1GN20mm　10枚　65mm　6枚	1/1GN 20mm　12枚　65mm　8枚
庫内寸法	幅440×奥行380×高さ350mm	幅400×奥行540×高さ350mm	幅400×奥行540×高さ550mm	幅400×奥行560×高さ350mm

●写真はイメージです。グリッドは別売りとなります。●設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。また給気口は室内がよく換気できる位置に設け、給気を十分に確保してください。●このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●据え付け工事は、専門業者にご依頼ください。本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。機械の左側は、隣接の壁面より500mm以上、後面は150mm以上、右側面は250mm以上開けて設置してください。●庫内に付着するスケールを抑えるため、浄軟水器（別売品）を必ずつけていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

卓上型タイプ

OEB-6.10

OEB-6.20

OEB-10.10

OEB-10.20

トロリータイプ

OEB-12.20

OEB-20.10

OEB-20.20

プレミアムモデル 電気式

型式	OEB-6.10	OEB-6.20	OEB-10.10	OEB-10.20
外形寸法	幅980×奥行805×高さ845mm (突起物を含む奥行875・高さ885mm) (高さ調整範囲885～930mm)	幅1,265×奥行1,030×高さ885mm (突起物を含む奥行1,100・高さ925mm) (高さ調整範囲925～970mm)	幅980×奥行805×高さ1,110mm (突起物を含む奥行875・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)	幅1,265×奥行1,030×高さ1,110mm (突起物を含む奥行1,100・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	35.5A	59A	61A	108A
消費電力	12.5kW	20.5kW	21kW	37.5kW
ファンモーター	三相 200V 680W	三相 200V 680W	三相 200V 680W	三相 200V 680W
ヒーター	蒸気ヒーター 10kW	蒸気ヒーター 17kW	蒸気ヒーター 17kW	蒸気ヒーター 26kW
	熱風ヒーター 11kW	熱風ヒーター 19kW	熱風ヒーター 19kW	熱風ヒーター 33kW
温度範囲	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃
	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下
タイマー	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔径	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上
電気容量	14kVA	23kVA	23kVA	42kVA
ブレーカー容量	40A以上	60A以上	75A以上	125A以上
質量	170kg	220kg	215kg	245kg
収納バット数	1/1GN65mm 6枚	1/1GN65mm 12枚または2/1GN65mm 6枚	1/1GN65mm 10枚	1/1GN65mm 20枚または2/1GN65mm 10枚
庫内寸法	幅440×奥行670×高さ490mm	幅640×奥行870×高さ530mm	幅440×奥行670×高さ755mm	幅640×奥行870×高さ755mm

型式	OEB-12.20	OEB-20.10	OEB-20.20
外形寸法	幅1,305×奥行1,055×高さ1,415mm (突起物を含む奥行1,125・高さ1,470mm)	幅1,020×奥行855×高さ1,955mm (突起物を含む奥行925・高さ2,010mm)	幅1,305×奥行1,055×高さ1,955mm (突起物を含む奥行1,125・高さ2,010mm)
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	108A	122A	213A
消費電力	37.5kW	42.5kW	73.9kW
ファンモーター	三相 200V 0.9kW	三相 200V 0.6kW×2	三相 200V 0.9kW×2
ヒーター	蒸気ヒーター 30kW	蒸気ヒーター 30kW	蒸気ヒーター 40kW
	熱風ヒーター 33kW	熱風ヒーター 38kW	熱風ヒーター 66kW
温度範囲	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃
	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下
タイマー	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔径	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上
電気容量	42kVA	47kVA	82kVA
ブレーカー容量	125A以上	125A以上	225A以上
質量	本体281kg トロリー44kg	本体300kg トロリー40kg	本体390kg トロリー50kg
収納バット数	1/1GN65mm 24枚または2/1GN65mm 12枚	1/1GN65mm 20枚	1/1GN65mm 40枚または2/1GN65mm 20枚
庫内寸法	幅645×奥行875×高さ950mm	幅445×奥行670×高さ1,490mm	幅645×奥行875×高さ1,490mm

●写真はイメージです。グリッドは別売りとなります。●設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。また給気口は室内がよく換気できる位置に設け、給気を十分に確保してください。●このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●据え付け工事は、お買い上げ店または専門業者にご依頼ください。本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。機械の左側（操作側）は、隣接の壁面より500mm以上、後面は150mm以上、右側面は250mm以上開けて設置してください。●庫内に付着するスケールを抑えるため、浄軟水器（別売品）を必ずつけていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

卓上型タイプ

OGB-6.10(A)

OGB-6.20(A)

OGB-10.10(A)

OGB-10.20(A)

トロリータイプ

OGB-12.20(A)

OGB-20.10(A)

OGB-20.20(A)

プレミアムモデル ガス式

型式	OGB-6.10（A）		OGB-6.20（A）		OGB-10.10（A）		OGB-10.20（A）	
外形寸法	幅980×奥行805×高さ845mm (突起物を含む奥行875・高さ885mm) (高さ調整範囲885～930mm)		幅1,265×奥行1,030×高さ885mm (突起物を含む奥行1,100・高さ925mm) (高さ調整範囲925～970mm)		幅980×奥行805×高さ1,110mm (突起物を含む奥行875・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)		幅1,265×奥行1,030×高さ1,110mm (突起物を含む奥行1,100・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)	
電源	100V 50/60Hz		100V 50/60Hz		100V 50/60Hz		三相 200V 50/60Hz	
電流	4.9A		8.0A		8.1A		4.0A / 5.3A	
消費電力	360W		610W		630W		950W / 1.5kW	
ガスの種類※	都市ガス13A	LPガス	都市ガス13A	LPガス	都市ガス13A	LPガス	都市ガス13A	LPガス
ガス消費量	13.9kW	14.8kW	23.8kW	24.4kW	22.9kW	23.8kW	38.8kW	39.9kW
ガス標準圧力	2.0KPa	2.8KPa	2.0KPa	2.8KPa	2.0KPa	2.8KPa	2.0KPa	2.8KPa
点火方式	点火ロッド方式		点火ロッド方式		点火ロッド方式		点火ロッド方式	
温度範囲	蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下		蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下		蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下		蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下	
タイマー範囲設定	1分～9時間59分(連続可能)		1分～9時間59分(連続可能)		1分～9時間59分(連続可能)		1分～9時間59分(連続可能)	
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)		水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)		水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)		水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	
ガス接続口	R3/4		R3/4		R3/4		R3/4	
給水接続口	G1/2×2		G1/2×2		G1/2×2		G1/2×2	
排水孔径	φ65mm以上		φ65mm以上		φ65mm以上		φ65mm以上	
電気容量	540VA		880VA		900VA		1.6kVA / 2.1kVA	
ブレーカー容量	—		—		—		10A以上	
質量	170kg		220kg		215kg		245kg	
収納バット数	1/1GN65mm 6枚		1/1GN65mm 12枚または2/1GN65mm 6枚		1/1GN65mm 10枚		1/1GN65mm 20枚または2/1GN65mm 10枚	
庫内寸法	幅440×奥行670×高さ490mm		幅640×奥行870×高さ530mm		幅440×奥行670×高さ755mm		幅640×奥行870×高さ755mm	

型式	OGB-12.20（A）		OGB-20.10（A）		OGB-20.20（A）	
外形寸法	幅1,305×奥行1,055×高さ1,415mm (突起物を含む奥行1,125・高さ1,470mm)		幅1,020×奥行855×高さ1,955mm (突起物を含む奥行925・高さ2,010mm)		幅1,305×奥行1,055×高さ1,955mm (突起物を含む奥行1,125・高さ2,010mm)	
電源	三相 200V 50/60Hz		三相 200V 50/60Hz		三相 200V 50/60Hz	
電流	4.4A/ 5.5A		5.4A / 6.6A		7.8A / 9.6A	
消費電力	1.2kW / 1.9kW		1.4kW / 2.1kW		2.0kW / 3.3kW	
ガスの種類※	都市ガス13A	LPガス	都市ガス13A	LPガス	都市ガス13A	LPガス
ガス消費量	42kW	45.1kW	43.6kW	47.3kW	77.5kW	84.6kW
ガス標準圧力	2.0KPa	2.8KPa	2.0KPa	2.8KPa	2.0KPa	2.8KPa
点火方式	点火ロッド方式		点火ロッド方式		点火ロッド方式	
温度範囲	蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下		蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下		蒸気：30℃～120℃ / 熱風：250℃以下	
タイマー範囲設定	1分～9時間59分(連続可能)		1分～9時間59分(連続可能)		1分～9時間59分(連続可能)	
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)		水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)		水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	
ガス接続口	R3/4		R3/4		R3/4	
給水接続口	G1/2×2		G1/2×2		G1/2×2	
排水孔径	φ65mm以上		φ65mm以上		φ65mm以上	
電気容量	1.7kVA / 2.1kVA		2.1kVA / 2.6kVA		3.0kVA /3.7kVA	
ブレーカー容量	10A以上		10A以上		15A以上	
質量	本体281kg トロリー44kg		本体300kg トロリー40kg		本体390kg トロリー50kg	
収納バット数	1/1GN65mm 24枚または2/1GN65mm 12枚		1/1GN65mm 20枚		1/1GN65mm 40枚または2/1GN65mm 20枚	
庫内寸法	幅645×奥行875×高さ950mm		幅440×奥行670×高さ1,490m		幅645×奥行875×高さ1,490mm	

●写真はイメージです。グリッドは別売りとなります。●設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。また給気口は室内がよく換気できる位置に設け、給気を十分に確保してください。●このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●据え付け工事は、お買い上げ店またはガス専門業者にご依頼ください。本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。機械の左側（操作側）は、隣接の壁面より500mm以上、後面は150mm以上、右側面は250mm以上開けて設置してください。●庫内に付着するスケールを抑えるため、浄軟水器（別売品）を必ずつけていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。※その他のガスの種類についてはお問い合わせください。

卓上型タイプ

OES-6.10

OES-6.20

OES-10.10

OES-10.20

トロリータイプ

OES-12.20

OES-20.10

OES-20.20

スタンダードモデル　電気式

型　式	OES-6.10	OES-6.20	OES-10.10	OES-10.20
外形寸法	幅980×奥行805×高さ845mm (突起物を含む奥行875・高さ885mm) (高さ調整範囲885～930mm)	幅1,265×奥行1,030×高さ885mm (突起物を含む奥行1,100・高さ925mm) (高さ調整範囲925～970mm)	幅980×奥行805×高さ1,110mm (突起物を含む奥行875・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)	幅1,265×奥行1,030×高さ1,110mm (突起物を含む奥行1,100・高さ1,150mm) (高さ調整範囲1,150～1,195mm)
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	35.5A	61A	61A	108A
消費電力	12.5kW	21kW	21kW	37.5kW
ファンモーター	三相 200V 680W	三相 200V 680W	三相 200V 680W	三相 200V 680W
ヒーター	熱風ヒーター 11kW	熱風ヒーター 19kW	熱風ヒーター 19kW	熱風ヒーター 33kW
温度範囲	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃
	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下
タイマー	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔径	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上
電気容量	14kVA	23kVA	23kVA	42kVA
ブレーカー容量	40A以上	75A以上	75A以上	125A以上
質量	170kg	220kg	215kg	245kg
収納バット数	1/1GN65mm 6枚	1/1GN65mm 12枚または2/1GN65mm 6枚	1/1GN65mm 10枚	1/1GN65mm 20枚または2/1GN65mm 10枚
庫内寸法	幅440×奥行670×高さ490mm	幅640×奥行870×高さ530mm	幅440×奥行670×高さ755mm	幅640×奥行870×高さ755mm

型　式	OES-12.20	OES-20.10	OES-20.20
外形寸法	幅1,305×奥行1,055×高さ1,415mm (突起物を含む奥行1,125・高さ1,470mm)	幅1,020×奥行855×高さ1,955mm (突起物を含む奥行925・高さ2,010mm)	幅1,305×奥行1,055×高さ1,955mm (突起物を含む奥行1,125・高さ2,010mm)
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	108A	122A	213A
消費電力	37.5kW	42.5kW	73.9kW
ファンモーター	三相 200V 0.9kW	三相 200V 0.6kW×2	三相 200V 0.9kW×2
ヒーター	熱風ヒーター 33kW	熱風ヒーター 38ｋW	熱風ヒーター 66kW
温度範囲	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃	蒸気：30℃～120℃
	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下	熱風：調理 250℃以下 / 予熱 280℃以下
タイマー	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)	1分～9時間59分(連続可能)
水道圧力	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)	水道圧力0.1～0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2×2	G1/2×2	G1/2×2
排水孔径	φ65mm以上	φ65mm以上	φ65mm以上
電気容量	42kVA	47kVA	82kVA
ブレーカー容量	125A以上	125A以上	225A以上
質量	本体281kg トロリー44kg	本体300kg トロリー40kg	本体390kg トロリー50kg
収納バット数	1/1GN65mm 24枚または2/1GN65mm 12枚	1/1GN65mm 20枚	1/1GN65mm 40枚または2/1GN65mm 20枚
庫内寸法	幅645×奥行875×高さ950mm	幅440×奥行670×高さ1,490mm	幅645×奥行875×高さ1,490mm

●写真はイメージです。グリッドは別売りとなります。●設置の際は上方にファン付排気フード（ダクト）を設置してください。また給気口は室内がよく換気できる位置に設け、給気を十分に確保してください。●このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●据え付け工事は、お買い上げ店または専門業者にご依頼ください。本機に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。機械の左側（操作側）は、隣接の壁面より500mm以上、後面は150mm以上、右側面は250mm以上開けて設置してください。●庫内に付着するスケールを抑えるため、浄軟水器（別売品）を必ずつけていただき、適切な時期にカートリッジを交換してください。●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

様々なお客様に対応したコンサルティングサポートは私達にお任せ下さい。

エフ・エム・アイのコンサルティング

□ シェフ・管理栄養士

経験豊富なシェフで構成される新調理コンサルティング

ホテル、レストラン、惣菜店舗、調理センター、社員食堂、病院、老人ホーム、福祉施設、機内食工場、弁当工場などのユーザーに対して、機器を活用したメニュー計画、レシピ構築から店舗オープン、生産開始、そして円滑運営に至るまでの一貫したソフト支援をしております。

エフ・エム・アイの各種セミナー

エフ・エム・アイ コンサルティング部による各種セミナーを全国7カ所（東京・大阪・名古屋・札幌・仙台・広島・福岡）で開催しております。機器の効果的な活用法はもちろん、最新の海外情報や実演などを交えたトータルセミナーです。またご要望の業態に合わせたプライベートセミナーや出張セミナーなども実施しております。セミナーの日程や内容についてはホームページをご覧ください。

エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

□ テストキッチンにて実際に試用いただけます

エフ・エム・アイでは、全国８カ所にテストキッチンを設け、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められる方など、ご相談を承ります。

□ 全国規模でメンテナンスを展開

全国12ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態で安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制をとらせていただいております。